



EDIZIONE 2016-2017

AUTORE: **ELENA SANDRONE**

## TITOLO DELLA TESI: **“PENSA CHE MENSA”**: SPUNTI PER LA CREAZIONE DI UNA FILIERA LOCALE PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA NEL PARCO DELLE FORESTE CASENTINESI, MONTE FALTERONA E CAMPIGNA.

Abstract: Il presente lavoro ha come obiettivo l'analisi del territorio del Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna, per la realizzazione di una filiera locale per le mense scolastiche dei Comuni che vi ricadono. La finalità di questo progetto è duplice: offrire un cibo buono e sano ai piccoli utenti e aumentare l'indotto economico delle aziende agricole presenti così da contrastare in parte il fenomeno dello spopolamento e dell'abbandono nelle aree del Parco. Il comparto della ristorazione collettiva riveste un ruolo importante, specialmente nel settore pubblico, sia in tema di promozione della salute attraverso l'offerta di un cibo buono e sano che di sviluppo locale sostenibile attraverso la leva del Green Public Procurement. Per verificare la fattibilità di tali obiettivi, sono stati raccolti e analizzati i dati dei censimenti più recenti, delineando il contesto socio-economico e produttivo nell'area in oggetto. Infine è stata effettuata un'indagine relativa all'organizzazione del servizio di ristorazione scolastica negli 11 Comuni del Parco, analizzando il volume della domanda e le tendenze di acquisto delle pubbliche amministrazioni, rilevando la presenza di prodotti locali, a filiera corta o a marchio (DOP, IGP e Biologico). Dalla ricerca emerge un comparto agroalimentare di qualità ma molto frammentato e orientato prevalentemente all'allevamento. Vi sono inoltre delle potenzialità inesprese, come nel caso della gestione della filiera di selvaggina che, seppur molto presente e in certi casi dannosa per l'agroecosistema del Parco, non è sfruttata ai fini della trasformazione e della commercializzazione. Si suggerisce quindi di favorire l'aggregazione di questa offerta e di valorizzarne la qualità in relazione al territorio, per esempio attraverso la concessione di un "Marchio Parco" e la predisposizione di un centro di raccolta, prima lavorazione e vendita dei prodotti locali. I volumi mossi dalla ristorazione scolastica dei soli

comuni del Parco oggi non sembrerebbero raggiungere una consistenza tale da poter aumentare l'indotto locale in maniera significativa o giustificare l'esistenza di una filiera ad essa dedicata. Alcune amministrazioni sono però molto predisposte all'acquisto di prodotti a filiera corta e con certificazione biologica e IGP, in linea con le indicazioni regionali e nazionali, dunque potrebbero diventare possibili co-produttori di alcuni prodotti a "Marchio Parco" attraverso contratti di fornitura mensile o annuale. Ciononostante il mercato dei prodotti a "Marchio Parco" dovrebbe riguardare anche altri settori in crescita e altrettanto rilevanti per le economie del Parco, integrandosi per esempio con l'offerta turistica e le attività commerciali. Il Parco potrebbe inoltre predisporre un'offerta didattica relativa ai prodotti a "Marchio Parco" dedicata alle scuole, al fine di stimolare l'attenzione per le tematiche ambientali legate al cibo e aumentare la consapevolezza degli utenti verso il territorio in cui vivono.